

# KERSTMENU 2020



## VOORGERECHTEN

### TARTAAR VAN RODE BIET

dille olie | crème van mierikswortel | toast

### RILLETTE VAN GEROOKTE MAKREEL

hangop | aardappel | appel |

knolselderij | krokant van truffelaardappel

### GEMARINEERDE HERTENFILET

beukenzwam | hazelnootmayonaise | kruidensla |

balsamicovinaigrette

## SOEP

### DUBBELGETROKKEN BOUILLON VAN BOSPADDENSTOELEN

dun gesneden bieslook (vegan)

## TUSSENGERECHTEN

### BLOEMKOOLHART

gefrituurd | bloemkoolcrème |

krokant van groene kruiden | crumble van knoflook

### GEPEKELDE RODE POON

boekweit | hibiscusgel | geitenkaas | zilveruitjes

### WILDE EENDENBORST

gelakt met lavendel | earl grey-roomsaus |

zoetzure oerwortel

## HOOFDGERECHTEN

### GEROOSTERDE PENEN

ajo blanco | chimichurri | hazelnoten

### SNOEKBAARS

bimi, gebrande bosui | ingelegde chioggiabietjes |

crème van polenta

### WILDZWIJNSWANG

gestoofd in Sexy Motherbocker | gratin van knolselderij |

saus van flespompoen | wortelspaghetti | boerenkoolchips

## DESSERTS

### FRANGIPANE CAKE

amandel | krokante ontbijtkoek | yoghurtijs

### STOOFPEER

vers | jam en gedroogd | crème Chantilly |

crumble van amandelen

### HOLLANDSE KAZEN

chutney van de Hagert | brood van Jorrit

## DRIE GANGEN MENU

voor | hoofd | na

**32,50**

## VIJF GANGEN MENU

voor | tussen | hoofd | na

**40,00**

## VIJF GANGEN MENU

voor | soep | tussen | hoofd | na

**47,50**